



Bursa Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması (A Field Research on Eating and Drinking Culture of Bursa and its Change)

Hüsne DEMİREL^a, *Seren BAYDAN^b

^a Gazi University, Faculty of Health Science, Department of Social Service, Ankara/Turkey

^a Gazi University, Master Student, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:27.07.2017

Kabul Tarihi:21.09.2017

Anahtar Kelimeler

Yeme içme kültürü

Bursa yemekleri

Bursa mutfak kültürü

Öz

Bursa ilinin yeme içme kültürünü belirlemek ve günümüzde meydana gelen değişimleri ortaya koymak amacı ile planlanmış bu araştırmanın örneklemini Bursa'da doğup büyümüş 50 yaş ve üzerindeki 10 kadın oluşturmaktadır. Verilerin toplanmasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Daha sonra betimsel analiz yapılarak Bursa yeme içme kültürü ve günümüze kadarki değişimi değerlendirilmiştir. Araştırma sonucuna göre, yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçların, yemek yeme esnasında kullanılan araçlar ile yemeğin yendiği mekânın zaman içinde değişikliğe uğramış olduğu; yörede geçmişte tüketilen tüm besin gruplarının günümüzde de tüketildiği ancak bu besin gruplarının eskiden daha çok yöre halkı tarafından üretilirken, günümüzde marketlerden satın alındığı; geçmişte tüketilen yöreye özgü içeceklerin yerini ise günümüzde hazır içeceklerin aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca araştırma sonucunda oğmaç çorbası, bursa mumberı, ciğer sarma, kaçamak, cevizli lokum, pideli köfte, kabak çırpması, cantık, tahanlı pide, yeşil domates yemeği, tavuk kapama, çullama, manav mantısı, yumurta dolması, kemal paşa tatlısı, cennet künkü gibi yöresel yemeklerin yapılışı belirlenmiş ve bu yöresel yemeklerin geçmişte olduğu gibi günümüzde de hala yapıldığı saptanmıştır.

Keywords

Eating and drinking culture

Bursa's dishes

Culinary culture of Bursa

Abstract

The aim of this study is to identify the eating and drinking culture of Bursa and to expose the changes that are taking place today. The sample of this research is composed of 10 women aged 50 and over who were born and grown in Bursa. A semi-structured interview form was used to collect the data. The answers for each question posed in the interview form are categorized. After, descriptive analysis was conducted to evaluate Bursa's eating and drinking culture and the change until today. According to the results of the research, the cooking hobs and tools used during cooking, the tools used for eating and the place where you eat have changed over time; All the food groups consumed in the past in the region are consumed today but these food groups were produced mostly by the local people and they are now bought from markets; In the past, local people were consuming their own local beverages but now they are replaced by sweetened beverages. As a result of the research, it is also possible to find out that the local dishes like Oğmaç çorbası, Bursa mumberı, ciğer sarma, kaçamak, cevizli lokum, pideli köfte, kabak çırpması, cantık, tahanlı pide, yeşil domates yemeği, tavuk kapama, çullama, manav mantısı, yumurta dolması, kemal paşa tatlısı, cennet künkü were determined and these local dishes were still made today as they were in the past..

* Sorumlu Yazar.

E-posta: serenbaydan@gmail.com (S. Baydan),

GİRİŞ

“Kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri, anlayış ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Aynı zamanda kültür topluma bir kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu verdiği toplumda düzeni de sağlayan maddi ve manevi değerlerin bütünüdür” (Kültür ve Turizm bakanlığı, 30.03.2017, 22:04).

Kültür birçok farklı öğenin bir araya gelmesiyle oluşan sentez bir olgudur (Emekli,2006). Bu farklı öğelerin en önemlilerinden biri de yeme içme davranışlarıdır. İnsanların en temel ihtiyaçlarından olan yeme içme davranışları zamanla toplumların; dini inanış (Beşirli, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012; Kızıldemir ve diğerleri, 2014), örf, adet, gelenek görenek (Çelik, 2010), coğrafi koşullar (Sağır, 2012), teknolojinin gelişmesi (Fendal, 2012), farklı toplumlarla etkileşim (Aksoy ve Üner, 2016), sosyo ekonomik düzeyler (Goode, 2005) gibi faktörlerin etkileriyle şekillenerek yeme içme kültürünü oluşturmuştur (Fieldhouse, 1991; Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015). Ayrıca toplumların benimsemiş olduğu yaşam tarzları da yeme içme kültürünün etkilenmesine neden olmaktadır. Göçebe ve yerleşik yaşam tarzları, tüketilen yiyecekler üzerinde farklılaşmalara neden olarak yeme içme kültürünün şekillenmesine etki etmektedir. (Çetin, 2006). Yeme içme kültürü, bir toplumun bir yemeği hazırlarken kullandığı malzemeler, bu yemekleri pişirme şekilleri, kullanılan araç gereçleri ve pişirilen yemeklerin sunum şekilleri ile ilişkilendirilmektedir (Albayrak, 2013). Kısacası yeme içme kültürü, bir toplumun yeme içme davranışları ile ilgili uygulamaların tümüdür (Talas, 2005).

Gürsoy (2013)’un ünlü tarihçi Felipe Fernandez-Armestro’nun “Yemek Tarihi” kitabından aktarımına göre insanoğlunun yemek ile ilişkisinin tarihsel evrimi sekiz önemli devrimle oluşmaktadır. Bunlardan ilki, pişirmenin icadı; ikincisi, yemeğin yalnızca hayatı devam ettirmek için zorunlu bir ihtiyaç olarak düşünülmemiş, sosyal bir olgu haline getirilerek gelenekselleştirilmesi; üçüncüsü, hayvanların evcilleştirilmesi; dördüncüsü; tarımın başlaması; beşincisi yemeğin sosyal farklılaşmanın bir aracı olarak kullanılmaya başlanması; altıncısı gıda maddelerinin başka yerlere götürülmesi ile oluşan kültürel etkileşim ve değişim; yedincisi, ekolojiklik; sekizinci ve son devrim ise 19. yy’da başlamış ve günümüzde de hala devam etmekte olan gıdanın endüstriyel ürün haline gelmesidir. Buradan da görülmektedir ki teknoloji, iletişim ve lojistiğin gelişimi yeme içme kültürleri üzerinde devrim niteliğine sahiptir.

Medeniyetler beşiği Bursa, kuruluşundan itibaren gerek coğrafi yapısı gerek sosyal yapısı ile yaşanan her dönemde önem arz etmiştir. 1326 yılında Orhangazi tarafından fethedilip Osmanlı İmparatorluğu’nun ilk başkenti olarak tarihe geçmesi başta olmak üzere tarih boyunca toplamda 7 büyük göç alan Bursa, Müslümanların, Rumların, Ermenilerin ve Balkan göçmenlerinin bir arada yaşadığı, birçok farklı kültürü içinde barındıran etnik bir yapıya sahip olmuştur (Kaplıanoğlu, t.y.). Etnik yapıdaki bu farklılık kültürleşme sürecine etki etmiş ve bu da Bursa yeme içme kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynamıştır.

Bursa’nın yeme içme kültürünü etkileyen bir diğer önemli unsur da sahip olduğu iklim ve toprak yapısıdır. Marmara Bölgesi’nin güneyinde yer olan Bursa, verimli toprakları ve elverişli iklimi ile Türkiye’nin en önemli tarım yörelerinden biridir (Turhan ve diğerleri, 2013). Bu durum tarım ürünlerine çeşitlilik getirerek yeme içme kültürünün zenginleşmesine olanak sağlamıştır.

Köklü bir tarihi geçmişe ve günümüze dek varlığını sürdürebilmiş doğal güzelliklere sahip olan Bursa, bu özelliklerinin yanında yeme içme kültürü ve yöresel yemekleri ile de Türkiye'nin en önemli kültürel sembollerinden biridir. Bursa, uluslararası üne sahip Bursa kebabı, İnegöl köftesi, kestane şekeri gibi lezzetlerinin yanı sıra birçok farklı, yöre dışında tarifi bilinmeyen yöresel lezzetlere de sahiptir. Ancak literatürde Bursa yöresinin yeme içme kültürüne yönelik çok az sayıda yazılı kaynağa rastlanmıştır. Bu nedenle bu araştırma Bursa ilinin yeme içme kültürünü belirlemek ve günümüzde meydana gelen değişimleri ortaya koymak amacı ile planlanmış ve yürütülmüştür. Bu araştırmada Bursa yeme içme kültürü ile ilgili olarak; mutfak hakkında genel bilgiler, yiyecek-içecek hazırlama ve tüketme için ayrılan zaman, kaç öğün yemek yendiği, pişirme araç- gereçleri, özel gün yemekleri, yöreye özgü yemek çeşitleri ve yapıları, kışa hazırlık yiyecekleri ve yöreye özgü peynir ve ekmek çeşitleri gibi mutfak kültürünü ortaya çıkarmaya yönelik konulara değinilmiştir.

YÖNTEM

Araştırmanın evrenini Bursa'da doğup büyümüş ve hâlâ Bursa'da ikamet eden 50 yaş ve üzeri bireyler oluşturmaktadır. Bursa merkez ile farklı ilçe ve köylerinde mutfak kültürünün farklılaşacağı düşünüldüğünden; Bursa'nın Osmangazi ilçesine bağlı olan Pınarbaşı semti, Çağlayan Köyü, Güneybudaklar Köyü, Nilüfer ilçesine bağlı olan Konaklı Köyü, Yıldırım ilçesine bağlı olan Cumalıkızık Köyü, Mudanya ilçesine bağlı olan Bademli Köyü ve Mudanya merkez, Keles ilçesine bağlı olan Dağ Demirciler Köyü'nde doğup büyümüş 50 yaş ve üzerindeki 10 ev hanımı araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. Günümüzde ise bu bireylerden 7'si il ya da ilçe merkezinde yaşarken 3'ü hâlâ bu köylerde yaşamını sürdürmektedir.

Verilerin toplanmasında Demirel (2017) tarafından geliştirilmiş olan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formu, hazırlanan soruların anlaşılabilirliği ve veri toplamaya uygulanması açısından "Gastronomi ve Mutfak Sanatları" alanında çalışan 3 uzman tarafından incelenmiş daha sonra ön denemesi yapılmıştır. Buna göre formda 15 tane soru bulunmaktadır. Görüşme formunun örnekleme grubuna uygulanması 13-18 Nisan 2017 tarihlerinde yapılmıştır. Yapılan tüm görüşmeler araştırmaya katılan bireylerden izni alınarak ses kayıt cihazı ile ve yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler yaklaşık olarak 60-80 dakika sürmüştür. Araştırmacıların birinin Bursalı olması, orada yaşıyor olması ve görüşmeleri onun gerçekleştirmesi daha güvenilir bilgi toplanmasına katkı sağlamıştır.

Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilmiştir. Daha sonra betimsel analiz yapılarak Bursa mutfak kültürü ve günümüze kadarki değişimi değerlendirilmiştir. Betimsel analiz yapılırken daha önceden belirlenmiş 5 tema ve kodları kullanılmıştır. Bu tema ve kodlar şöyledir;

Temalar

Kodlar

Mutfak;

Mutfağın evin içindeki konumu

Yemek pişirmede kullanılan ocaklar

Yemek pişirmede kullanılan araçlar

Öğün;

Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı

Her öğün için yemek pişirme/hazırlamaya ayrılan süre

Her öğünün yenmesi için ayrılan süre

Öğle ve akşam öğünleri (yemekleri) için hazırlanan yemek çeşidi sayısı

Yemek yeme;

Yemeğin yendiği yer

Yemek yemede kullanılan araçlar

Besin Grupları;

Et grubu

(Yörede Tüketilen)

Baklagil grubu

Yumurta grubu

Süt ve türevleri

Tahıl

Sebze ve meyve

Yağlar

Baharatlar

İçecekler

Otlar ve bitkiler

Yemek-yiyecek;

Bursa'ya özgü yemek isimleri ve yapılışı

Bursa'ya özgü ekmek isimleri ve yapılışı

Bursa'ya özgü peynir isimleri ve yapılışı

Özel günlerde yapılan yemek ve içecek isimleri

Kışa hazırlık için yapılan yiyecek çeşitleri

BULGULAR

Bursa yeme içme kültürünü belirlemek ve zaman içerisinde uğramış olduğu değişimleri derinlemesine incelemek amacıyla planlanan bu araştırmada, elde edilen bulgular belirlenen temalar ve temaların altında yapılan kodlamaları alt başlıkları halinde verilmiştir.

Mutfak

- Mutfağın evin içerisindeki konumu

Geçmişte mutfak, evlerin girişinde bulunan, odaların açıldığı ve üstü kapalı olan “hayat” denen bölümde bulunurken günümüzde her mutfağın özel olarak konumlandırıldığı ayrı mekânlar bulunmaktadır.

- Yemek pişirmede kullanılan ocaklar

Geçmişte yer ocağı denilen, içerisine saç ayağı koyulup üzerinde yemek pişirilen ocaklar ve daha sonralarında ise kuzineler kullanılırken, günümüzde ankastre veya set üstü ocaklar kullanılmaktadır.



Resim1. Yer ocağı, Bursa

Resim 2. Kuzine, Bursa

- *Yemek pişirmede kullanılan araçlar*

Geçmişte yemek pişirmede toprak, bakır, daha sonraları ise alüminyum kaplar kullanılırken, günümüzde ise her ne kadar bakır tencerelerde pişen yemeklerin daha lezzetli olduğu düşünülse de kullanım rahatlığı, hızlı pişirmesi gibi nedenlerle teflon, çelik ve düdüklü tencereler kullanılmaktadır.

Öğün

- *Yenilen öğün sayısı, çeşidi ve zamanı*

Geçmişte sabah, öğle ve akşam olmak üzere gün içerisinde toplamda 3 öğün yenmekteydi. Sabah kahvaltısı yaz aylarında genellikle tarlada çalışıldığı için sabah ezanından hemen sonra yenirken, kış aylarında 7:30 – 8:30 arası, öğle yemekleri 12:30 – 1:30 arası, akşam yemekleri ise 18:30 – 20:30 arasında yenmekteydi.

Günümüzde ise sabah uyanma saati ve durumuna göre kahvaltı 8:30 – 10:30 arası, öğle yemeği (eğer geç kahvaltı yapıldıysa bu öğün geçiliyor) 12:30-13:30 arası, akşam yemeği ise 18:30 – 20:30 arası yenmektedir. Günümüzde sabah kahvaltısını geç yapma durumuna göre öğün sayısı 2'ye düşebilmektedir.

- *Her öğün için yemekpişirmeğe ve hazırlamaya ayrılan süre*

Geçmişte ve günümüzde sabah kahvaltılarını hazırlanmak için ayrılan süre yarım saat veya 1 saat arasında değişirken öğle ve akşam yemeklerini hazırlamak için ayrılan süre ise 1 veya 2 saat olarak değişmektedir.

- *Her öğünün yenmesi için yemek yemeğe ayrılan süre*

Sabah kahvaltısı için yarım saat, öğle ve akşam yemeklerini yemek için 1'er saat ayrılmaktadır. Ancak geçmişte yaz aylarında tarlalarda çalışıldığı için öğle yemekleri yanlarında götürdükleri ekmeğarası yiyecekler olmakta ve bunları 15 dakika gibi bir sürede tüketmekteydiler.

- *Öğle ve akşam öğünleri (yemekleri) için hazırlanan yemek çeşidi sayısı*

Geçmişte öğle ve akşam yemekleri için genellikle 3 veya 4 çeşit yemek hazırlanmaktaydı ve bu yemekler çorba, ana yemek, pilav (bazen erişte veya makarna) ve tatlıdan oluşmaktaydı. Bazen tatlı yerine turşu veya salata da tercih edilmekteydi. Günümüzde de geçmişte olduğu gibi 3 veya 4 çeşit yemek hazırlanmakta, bu yemekler de çorba, ana yemek, pilav (bazen erişte veya makarna), tatlıdan veya tatlı yerine salata ya da turşudan oluşmaktadır.

Öğle ve akşam öğünleri için hazırlanan yemek çeşidinin misafir geldiğindeki durumu incelendiğinde, geçmişte öğle ve akşam yemeklerinde misafirler için günlük hazırlanan yemekler haricinde 1 veya 2 çeşit yemek daha yapılmaktaydı, bunlar da genellikle zeytinyağlı (özellikle yaprak sarma) yemeklerden oluşmaktaydı. Günümüzde ise öğle yemeklerinde misafirler için hamur işi (kek, börek, poğaç vb.) ve salata çeşitleri (kısır, patates salatası vb.) yapılırken, akşam yemeği için çorba, ana yemek, pilav (bazen erişte veya makarna), zeytinyağlılar ve tatlıdan oluşan 5-6 çeşit yemek yapılmakta, yemek sonrası ise meyve veya kuru yemiş ikram edilmektedir.

Yemek Yeme

- Yemeğin yendiği yer

Yemekler geçmişte yer sofrasında, yaz aylarında *hayatta* kış aylarında ise oturma odalarında (kasnak üzerine konan büyük yuvarlak tepsiler üzerinde) yenirken, günümüzde mutfak, salon veya oturma odalarında ve genellikle masa üzerinde yenmektedir fakat nadiren de olsa yer sofrasında yemek yemeğe devam edenler bulunmaktadır.

- Yemek yeme sırasında kullanılan araçlar

Geçmişte yemekler tek bir tabak içerisinde tahta kaşıklarla yenmekteydi ve yemeğin yanında herkesin içerisinde su içtiği kendine özel bakır maşrapası bulunmaktaydı. Günümüzde ise herkesin yemeğini yediği ayrı bir tabağı, metal çatal, kaşık, bıçağı ve su bardağı bulunmaktadır.

Besin Grupları (Yörede Tüketilen)

- **Et grubu:** Geçmişte en çok tüketilen etler arasında kırmızı et, sakatat, tavuk eti ve balıketi bulunmaktaydı. Mevsimine göre oğlak ve ördek eti de tüketilmekteydi. Genellikle tarlası olan hemen herkesin hayvanları da olmakta, et ihtiyaçlarını bu hayvanları keserek karşılamaktaydılar. Hayvanları olmayanlar ise et ihtiyaçlarını belde kasaplarından aldıkları taze etlerle karşılamaktaydılar. Günümüzde ise geçmişte olduğu gibi kırmızı et, sakatat, tavuk eti ve balıketi ağırlıklı olarak tüketilmekte ancak bu etler dışarıdan hazır olarak alınmaktadır. Köyde yaşayanlar bile nadir olarak küçük ya da büyük baş hayvancılıkla uğraşmaktadır.

- **Baklagil grubu:** Geçmişte en çok tüketilen baklagiller arasında nohut, kuru fasulye, bezelye ve mercimek bulunmaktaydı. Tarlası olanlar bu baklagilleri kendileri üretmekte, tarlası olmayanlar ise köylü pazarları veya üretim yapan komşularından satın alarak tüketmekteydiler. Günümüzde ise geçmişte olduğu gibi nohut, kuru fasulye, bezelye ve mercimeğin tüketimi ağırlıklı olarak devam etmekte fakat tüketilen bu baklagiller genellikle dışarıdan hazır olarak alınmaktadır.

- **Yumurta:** Geçmişte herkesin evinde kendilerine ait tavuk kümesleri bulunmaktaydı. Yumurta ihtiyaçlarını da yetiştirdikleri tavuklardan temin etmekteydiler. Günümüzde ise yaşanan evlerde tavuk yetiştirmeye uygun alanların bulunmaması ya da bu işlerin zahmetli olmasından dolayı yumurtalar dışarıdan hazır alınarak tüketilmektedir.

- **Süt ve Türevleri:** Geçmişte en çok tüketilen süt ve süt ürünleri arasında yoğurt, peynir, kaymak, tereyağı, süt ve ayran yer almaktaydı. İneği olan herkes ürünlerini kendi hayvanlarından sağdıkları taze süttten elde ederken, hayvanları olmayanlar ise sütlerini taze, günlük süt satan sütçülerden aldıkları sütlerden elde etmekteydiler. Günümüzde ise geçmişte olduğu gibi süt ve süt ürünleri arasında yoğurt, peynir, kaymak, tereyağı, süt ve ayran ağırlıklı olarak tüketilmekte fakat tüketilen bu ürünler dışarıdan hazır olarak alınmaktadır. Buna karşılık nadiren de olsa yoğurdunu ve ayranını sütçülerden alınan günlük süt ileevde kendileri yapmaya devam edenler bulunmaktadır.

- **Tahıl:** Geçmişte en çok tüketilen tahıllar arasında bulgur, pirinç, makarna, erişte ve kuskus bulunmaktaydı. Bunlardan bulgur, tarlası ve uygun alana sahip olanlar tarafından yetiştirilirken (kaynatılır, tahta dövülür) yetiştirme imkânı olmayanlar köylü pazarları veya yetiştiren komşularından satın alınmaktaydı. Buna karşılık her evde makarna, erişte ve kuskus yapılarak özellikle kış aylarına hazırlık yapılmaktaydı. Günümüzde ise geçmişte olduğu gibi bulgur, pirinç, makarna, erişte ve kuskus ağırlıklı olarak tüketilmekte, bunlardan makarna, erişte ve kuskus nadiren de olsa evlerde yapılmaya devam etmesine karşın genellikle dışarıdan hazır olarak alınmaktadır.

- **Sebze ve Meyve:** Geçmişte en çok tüketilen sebzeler; domates, salatalık, biber, patlıcan, pırasa, kabak, bakla, kereviz, soğan ve lahanadan oluşurken, meyveler ise; elma, armut, şeftali, vişne, kiraz, dut, incir, döngel (muşmula), üzüm, çilek ve ayvadan oluşmaktaydı. Ayrıca Bursa toprağı ve ikliminin elverişliliğı sayesinde yörede geçmişten beri zeytin yetiştiriciliğı de bulunmaktadır. Tarlası olanlar tüketilen meyve ve sebzelerin tamamını kendileri üretmekte, tarlası olmayanlar ise köylü pazarları veya üretim yapan komşularından satın alarak tüketmekteydiler. Günümüzde de geçmişte tüketilen meyve ve sebzelerin hepsi tüketilmeye devam edilmekte ancak dışarıdan hazır olarak alınmaktadır.

- **Yağlar:** Geçmişte en çok tüketilen yağlar arasında tereyağı, ayçiçeğı yağı, zeytinyağı ve margarin bulunmaktaydı. Bunlardan tereyağı genellikle evlerde yapılmakta ayrıca zeytin bahçesine sahip olanların zeytin ve zeytinyağı üretimi de kendileri tarafından yapılmaktaydı. Günümüzde de geçmişte tüketilen yağların hepsi tüketilmeye devam edilmekte ancak dışarıdan hazır olarak alınmaktadır.

- **Baharatlar:** Geçmişte en çok tüketilen baharatlar arasında; tuz, karabiber, dağ kekiğı, kırmızı toz biber, kimyon ve pul biber, tarçın ve zerdeçal bulunmaktaydı. Dağ kekiğı, Uludağ'ın eteklerinden toplanarak kurutulmakta, pul biber de aynı şekilde kırmızı acı biberin iplere asılıp, kurutulup, çekilmesi ile elde edilmekteydi. Günümüzde de geçmişte tüketilen baharatların hepsi tüketilmeye devam edilmekte ancak dışarıdan hazır olarak satın alınmaktadır.

- **İçecekler:** Geçmişte en çok tüketilen içecekler arasında ayran, komposto, hoşaf (her meyveden yapılır) ve şıra (üzümün kaynatılıp, suyunun süzülerek içerisine şeker konması ile hazırlanan içecek) yer almakta ve bu içeceklerin hepsi evlerde hazırlanmaktaydı. Günümüzde ise daha çok hazır içecekler tüketilmekte ancak nadiren de olsa ayran, komposto, hoşaf ve şıra evlerde yapılarak tüketilmeye devam etmektedir.

- **Otlar ve Bitkiler:** Geçmişte ve günümüzde en çok tüketilen ot ve bitkiler arasında ilkbahar ve yaz aylarında; gelincik, kuzukulağı, balık otu, ebegümece, diken otu, ekşi ot, güvey otu, semizotu, gelin yanağı, kızıl bacak

bulunurken kış aylarında ise; ıspanak ve hindiba bulunmaktadır. Bu otların hepsi tarlalarda, bahçelerde veya dağlık alanlarda yetişmekte, halk tüketim ihtiyacını rahatça karşılayabilmektedir.

Yemek ve Yiyecekler

- Bursa'ya özgü yemek isimleri ve yapılışı

Oğmaç çorbası: Un ve su ile hamur hazırlanır. Hazırlanan hamurdan küçük toplar halinde parçalar koparılır. Tavuk suyu kaynatılır, içerisine tavuk eti konur ve hazırlanan hamur parçaları yavaş yavaş tavuk suyunun içine atılır. Çorba kıvamına genele kadar pişirilir. Tereyağı nane ile yakılır. Çorbanın üzerine dökülerek servis edilir.

Bursa mumbarı: Bağırsak yıkanır, temizlenir. Et veya akciğer kavrulur. Kavrulan etin içine pirinç eklenir. Hazırlanan harç bağırsaklara doldurulur, suda pişirilir. Pişen bağırsak dilimlenir daha sonra yumurta ve una bulanarak kızartılır.

Ciğer sarma: Karaciğerin dışındaki gömleği (zarı) çıkarılır. Soğan ve ciğer ince ince kıyılarak kavrulur. Üzerine kuş üzümü, fıstıklı iç pilav ilave edilir. Hazırlanan harç ciğer gömleğinin içine sarılır. Üzerine yumurta sürülür. Fırında pişirilir.

Kaçamak: Yağ, su ve tuz ocağa konur, içerisine yavaş yavaş un ilave edilir, karıştırılarak pişirilir. Helva kıvamına gelince tabaklara alınır üzerine kızgın tereyağı dökülür en son isteğe bağlı olarak peynir ufalanarak servis edilir.

Cevizli lokum: Yaş maya ile yumuşak hamur hazırlanır. Kabarana kadar bekletilir. Cevizler ayıklanarak dövülür. Hamur kabarınca küçük bezeler koparılarak merdane ile açılır. İçerisine sıvıyağ ve ceviz konarak rulo haline getirilir. Bıçak yardımıyla rulodan çok kalın olmayan parçalar kesilir ve önceden yağlanmış olan tepsiye iç kısmı üst tarafa gelecek şekilde yerleştirilir. Fırına verilir üzeri iyice kızarıncaya fırından alınır.

Pideli köfte: Köfte harcı hazırlanır, hazırlanan harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılarak şekil verilir, tavada veya ızgarada pişirilir. Domates salçası ile sos hazırlanır. Pidelere küp küp dilimlenir. Pişirilen köfteler pidelerin üzerine dizilir, hazırlanan sos yemeğin üzerinde dökülür. En son üzerine kızgın tereyağı gezdirilerek servis yapılır.

Kabak çırpması: Soğanlar ince ince kıyılır yağda kavrulur. Küp küp doğranan kabaklar eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Daha sonra hazırlanan kabakların üzerine yumurta kırılır ve karıştırılır. Üzerine dereotu eklenerek servis edilir.

Cantık: Yaş maya ile hamur hazırlanır. Kabarana kadar bekletilir. Hamurdan küçük bezeler koparılarak kenarları kalın ortası ince kalacak şekilde elde açılır. İçerisine soğanlı kıymalı harç konur. Kenarlarına yumurta sarısı sürülür. Fırında pişirilir.

Tahanlı (Tahinli) pide: Yaş maya ile hamur hazırlanır. Kabarana kadar bekletilir. Hamurdan küçük bezeler koparılarak kenarları kalın ortası ince kalacak şekilde elde açılır. Tahin, pekmez ve şeker karıştırılır. Açılan hamur içerisine konur. Kenarlarına yumurta sarısı sürülür. Fırında pişirilir.

Yeşil domates yemeği: Soğan ince ince kıyılarak kavrulur. Üzerine küçük küçük doğranan yeşil domatesler ilave edilir 1-2 dakika daha kavrulur. Kavrulmuş domateslerin üzerine pirinç ve su ilave edilerek pişirilir, servis edilir.

Tavuk Kapama: Pirinçler yıkanır tepsiye konur. Üzerine haşlanmış tavuklar dizilir. Tepsiyeye tavuk suyu ve tereyağı eklenerek fırında pişirilir. Tavuklar kızarıncaya fırından alınır. Pişirildiği tepsisi ile servis edilir.

Çullama: Tavuk haşlanır, suyu süzülür, küçük parçalara ayrılır. Pirinç, fıstık, kuş üzümü, şeker ve tarçınla iç pilav hazırlanır. 3 adet yufka aralarına erimiş tereyağı gezdirilerek tepsiye dizilir, üzerine iç pilav ve tavuk konur. 3 adet yufka daha aynı şekilde yağlanarak iç pilav ve tavuğun üzerine dizilir ve fırında pişirilir. Piştikten sonra üzerine bir miktar tavuk suyu dökülerek tekrar fırına verilir ve demlenene kadar bekletilir. Fırından çıkarılıp dilimlenerek servis edilir.

Manav mantısı: Un,su ve yumurta ile hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur daha sonra oklava ile açılır. Açılan hamur küçük kareler şeklinde kesilir içerisine salçalı bulgur konularak ağızları kapatılır, fırına verilir. Tavuk haşlanır. Pişen mantının üzerine haşlanan tavuğun suyu ilave edilir en son üzerine tavuk etleri didilerek servis edilir.

Yumurta dolması: Yumurtalar haşlanır. Haşlanan yumurtalar 2'ye bölünür, sarıları çıkartılır. Çıkarılan sarılar ezilerek içerisine kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber, pul biber eklenir. Hazırlanan harç kesinlen yumurta beyazlarının içine doldurulur. Hazırlanan yumurtalar tekrar yumurtaya bulanarak kızgın yağda kızartılır, servis edilir.

Kemalpaşa tatlısı (Peynir tatlısı): Tuzsuz peynir ezilir. İçine yumurta konur ve yoğrulur daha sonra içerisine un ve irmik eklenerek hamur hazırlanır. Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapılarak fırında pişirilir. Su kaynatılır, içine şeker konur. Hazırlanan hamurlar şekerli suyun içine atılır, suyu çekilinceye kadar pişirilir. Üzerine ceviz veya kaymak konularak servis edilir.

Cennet Künkü: Odun külleri bir kaba alınarak içerisine su ilave edilir. Küllü su bir bardağa dökülerek bekletilir. Bir tülbent yardımı ile su süzülür. Süzülen su ve un ile hamur hazırlanır. Hamurdan bezeler yapılır, yufka büyüklüğünde açılır, uzun şeritler halinde kesilir, çatala sarılarak şekil verilir ve kızartılır. Kızaran hamurlar soğumadan ılık şerbet dökülür. Üzerine ceviz veya kaymak konularak servis edilir.

Yöreye özgü yemeklerin hepsi, bazılarının yapımı çok emek istemesine rağmen (ciğer sarma, bursa mumbarı vb.) günümüzde halen yapılmaya devam edilmektedir.

- **Bursa'ya özgü ekmek isimleri ve yapıları**

Geçmişte yörede en çok yapılan ekmekler arasında, somun ekmek, ekşi mayalı ekmek, bazlama ve yufka ekmeği bulunmaktaydı.

Somun ekmek: Un, su ve maya ile hamur hazırlanır, dinlendirilir. Mayalanan hamurdan bezeler koparılır uzunlamasına şekil verilir. Üzerine su ve undan oluşan bulamaç sürülür, bıçakla çizik atılır. Fırında pişirilir.

Ekşi mayalı ekmek: Hamur ekşi maya ile hazırlanır, dinlendirilir. Dinlendirildikten sonra hamurdan bezeler koparılır yuvarlak şekil verilir. Fırında pişirilir.

Bazlama: Hamur yaş maya ile hazırlanır. Dinlendirilir. Dinlenen hamurdan avuç içi büyüklüğünde bezeler koparılır ve el ile açılır. Sacın üzerinde önü arkası çevrilerek pişirilir.

Yufka ekmek: Un,su ve tuz ile hamur hazırlanır, dinlendirilir. Dinlenen hamurlardan küçük bezeler koparılarak oklava ile incecik açılır. Sacın üzerinde önü arkası çevrilerek pişirilir.

Günümüzde ise ekmekler evlerde nadiren yapılmaktadır. Araştırmaya dâhil olan 50 yaşın üzerindeki kadınlaryaşlılığın getirdiği zorluklar, hastalıklar ve yaşadıkları evlerin uygun olmaması gibi nedenlerle evde ekmek yapamamaktadır. Araştırmaya dâhil olan bireylerin belirttiğine göre genç ve orta yaşlılarda yapımının zor olması ve ekmek yapmak için gerekli teçhizatın günümüz ev koşullarında olmaması nedeniyle ekmeklerinigenellikle dışarıdan hazır olarak satın almaktadırlar.



Resim 3. Ekşi mayalı ekmek, Bursa **Bursa Resim 4.** Bazlama yapımı, Bursa

- **Bursa'ya özgü peynir isimleri ve yapılışı**

Beyaz peynir: Süt kaynatılır. İçine peynir mayası konur daha sonra tülbent ile süzülerek teneke kutuda tuzlu suyun içerisinde 2-3 ay bekletildikten sonra tüketilir.

Lor peyniri: Süt kaynatılır. Üzerinden kaymağı alınıp içine yoğurt konularak sütün kesilmesi sağlanır. Kesilen süt tülbent ile süzülür. Suyu ayrıştırılan kısım lor peyniri olarak tüketilir.

Mihaliç peyniri: Taze süt, kazana dökülür. Süt mayası eklenir, mayalama işlemi sonucu pıhtı elde edilir. Elde edilen pıhtılar tahta sopalarla pirinç tanesi boyutuna ulaşana kadar parçalanır. Pıhtılar istenen boyuta gelince peynire özgü gözenekli yapının oluşması için kazana yavaş yavaş kaynamış su ilave edilir. Devamında kazan temiz bir bezle örtülüp bekletilerek pıhtıların dibe çökmesi sağlanır. Dibe çöken pıhtılar elle yuvarlanarak sıkıştırılıp beze haline getirilir. Hazırlanan bezeler kazanın içindeki suya daldırılmış olan peynir bezlerine koyulur daha sonra peynir bezlerinin ağızları sıkıca bağlanır, çengellere asılır, 10 - 12 saat dinlendirilir. Dinlendirme işleminden sonra tuzlama işlemine geçilir. Tuzlama işlemi bittikten sonra peynir ve tuz, tabakalar halinde fiçılara yerleştirilir. 3-4 ay bekletildikten sonra tüketime hazır hale gelir.

Geçmişte yöreye özgü peynirlerin hemen hepsi evlerde yöre halkı tarafından üretilmekteydi. Günümüzde ise yaşlılığın getirdiği zorluklar, peynir yapımının zahmetli olmasınedeniyle peynirler dışarıdan hazır alınarak tüketilmektedir.

- **Özel günlerde yapılan yemek ve içecek isimleri**

Ramazan ayı: Geçmişte ramazan ayı için hazır olması gereken en önemli yiyecek ev yapımı erişteydi. İftarlarda genellikle çorba ve ana yemeğin yanında erişte tüketilmekteydi. Bunun yanında ramazana özel yapılan bir başka yiyecek de güllaç tatlısıydı*. Güllacın ramazan ayı haricinde yapımına çok rastlanılmamaktaydı. Ayrıca sahura özel yufka ekmekler yapılmakta ve bu ekmekler ramazan ayı boyunca tüketilmekteydi. Günümüzde de ramazan ayı için hazırlanan yemekler aynı olup, bu gelenekler geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekli ile devam etmektedir.

***Güllaç tatlısı:** Şeker, süt ile kaynatılarak eritilir, ılımaya bırakılır. Güllaç yaprakları tepsiye alınır, her tarafı ıslanacak şekilde üzerine hazırlanan ılık süt dökülür. 5 güllaç yaprağı ıslatılıp, üst üste konduktan sonra üzerine çekilmiş ceviz konur. Daha sonra cevizli katın üzerine 5 güllaç yaprağına daha aynı işlem uygulanarak tatlı hazırlanır. Hazırlanan güllaç narla süslenerek servis edilir.

Ramazan Bayramı: Geçmişte Ramazan bayramları için yapılan yemeklerin olmazsa olmazı cevizli baklava, cevizli lokum ve zeytinyağlı yaprak sarmasıydı. Bayramlaşmaya gelen misafirlere hazırlanan bu yiyecekler ikram edilmekteydi. Bu gelenekler geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekli ile devam etmektedir.

Kurban Bayramı: Geçmişte Kurban Bayramlarında ilk gün evin erkekleri bayram namazına gitmekteydiler. Namaz kılındıktan sonra alınan hayvan kurban edilerek etleri eve getirilmekte, getirilen etler kavrulularak sabah kahvaltısında yenmekteydi. Bayramlaşmak için gelen misafirlere ikram etmek için Ramazan Bayramında olduğu gibi cevizli baklava, cevizli lokum ve zeytinyağlı yaprak sarma hazırlanmaktaydı. Bu gelenekler geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekli ile devam etmektedir.

Kandiller: Geçmişte kandillerde lokma kızartılıp, un helvası kavrulularak konu komşuya dağıtılmaktaydı. Günümüzde ise kandiller için geçmişte olduğu gibi lokma* ve un helvası yapılmasının yanında fırınlardan alınan veya evde hazırlanan kandil simidi de dağıtılan yiyecekler arasında yer almaktadır.

***Lokma:** Yaş maya ile hamur hazırlanır, dinlendirilir. Hazırlanan hamurdan bezeler koparılıp avuç içi büyüklüğünde elde açılır. Kızgın yağda kızartılır.

Muharrem ayı: Muharrem ayı için özel olarak aşure yapılıp, konu komşuya dağıtılmaktaydı. Bu gelenek geçmişte olduğu gibi günümüzde de aynı şekli ile devam etmektedir.

Doğumlarda: Geçmişte doğumlarda yeni doğan bebeğe hayırlı olsun gelen misafirlere lohusa şerbeti ve üzümlü kurabiye ikram edilmekteydi. Günümüzde ise değişen zaman ve gelişen ekonomik şartlar ile eski gelenekler değişime uğramış, artık gelen misafirlere dışarıdan hazır alınan veya evde hazırlanan birçok pasta, kek, kurabiye türü hamur işi yiyecek ikramları yapılmaktadır.

Sünnet ve düğünler: Geçmişte sünnet ve düğünlerde düğün sahibi tarafından konuklara yemek verilmekteydi. Verilen yemek düğün çorbası ile başlayıp, etli bir ana yemek ve pilavla devam edip, zerde* tatlısı ile sona

ermekteydi. Düğünlere konuklar davet edilmeyip, beldede yaşayan tüm halkın katılımı beklenmekteydi. Günümüzde ise doğumlarda olduğu gibi değişen zaman ve gelişen ekonomik şartlar ile düğünler, gelecek konuklara davetiye bastırılarak salonlarda yapılmakta ve verilen yemekler bu salonların sahip olduğu menüler ve bireylerin ekonomik koşulları doğrultusunda şekillenmektedir.

***Zerde:** Pirinç suda haşlanır. Şeker, zerdeçal ve safran ilave edilir. Şeker eriyince ocaktan alınır, içerisine karanfil konur. Soğuyunca tarçınla servis edilir.

Ölüm: Geçmişte de günümüzde de ölümüm 1. gününde ölü evi tarafından un helvası kavrulur ve gelenlere ikram edilir. Ölümün 3. gününde ise lokma kızartılır ve aynı şekilde gelenlere ikram edilir. Bunun haricinde cenaze evinde yemek pişmez. Komşular ve ziyarete gelenlerin yanlarında getirdiği yemekler yenir.

- *Kışa hazırlık için yapılan yiyecek çeşitleri*

Geçmişte, tarhana, turşu, bazlama, erişte, reçel, asma yaprağı, meyve – sebze kuruları ve konserveleri, pekmez, peynir, bulgur (tarlası olanlar), sucuk gibi yiyecekler yörede kış için evlerde hazırlanırken, günümüzde teknolojinin gelişmesi, buzdolabı ve derin dondurucuların hayatımıza girmesi ile yapılan bu hazırlıklara dondurulmuş meyve - sebze ve etler de ilave edilmiştir. Geçmişte kış için yapılan hazırlıkların birçoğu günümüzde de yapılmaya devam edilmektedir. Ancak pekmez, salça gibi yapılması zor olan yiyecekler yaşlılığın getirdiği zorluklar, hastalıklar nedeniyle ve genç kuşakların pek ilgi göstermemesi, yapımının zahmetli olması gibindenlerle genellikle evlerde yapılmamakta, dışarıdan hazır olarak alınmaktadır.

SONUÇ

Bursa yöresinin yeme içme kültürünü belirlemek ve zaman içerisinde uğramış olduğu değişimleri derinlemesine incelemek amacıyla yapılan bu çalışmanın sonucunda;

- Mutfağın konum olarak değiştiği,
- Yemek pişirmede kullanılan ocaklar ve araçların, yemek yemesnasında kullanılan araç ve gereçler ile yemeğin yendiği mekânın zaman içinde değişikliğe uğramış olduğu,
- Geçmişte ve günümüzde ev halkı ve misafir için hazırlanan yemek çeşidi sayısının aynı olduğu ancak misafir için öğle yemeklerinde sunulan yiyecek çeşidinde yemeğin yerine daha çok kek, börek ve poğaçaya türlerinin yapıldığı,
- Yörede tüm besin gruplarının tüketildiği ancak bu besin gruplarının eskiden daha çok kendileri tarafından üretilirken günümüz koşullarında üretim olanaklarının sınırlı olması, zahmetli olması ve 50 yaş üzerindeki bireylerin yaşlanma nedeniyle güçlerinin artık yetmemesi gibi nedenlerle hep dışardan temin ettikleri, bu bulgu doğrultusunda üretimin azaldığı, yöreye özgü içeceklerin yerini daha çok hazır içeceklerin aldığı,
- Oğmaç çorbası, Bursa mumbarı, ciğer sarma, kaçamak, cevizli lokum, pideli köfte, kabak çırpması, cantık, tahanlı pide, yeşil domates yemeği, tavuk kapama, çullama, manav mantısı, yumurta dolması, kemal paşa tatlısı, cennet künkü gibi yöresel yemeklerin geçmişte olduğu gibi günümüzde de hala yapıldığı,
- Yöreye özgü ekmeklerin artık günümüzde pek yapılmadığı genellikle bireylerin ekmeklerini dışarıdan satın aldıkları,

- Özel günlerde yapılan yemeklerin geçmişte ve günümüzde benzerlik gösterdiği ancak düğünlerde yapılan yiyecek ve içeceklerde değişiklikler gözlemlendiği,

- Geçmişte özellikle kış için hazırlanan yiyeceklerin hemen hepsi evlerde üretilirken, günümüzde bunların çoğunun yine evlerde hazırlandığı ancak salça ve pekmez gibi yapımı zor olanların satın alındığı saptanmıştır.

Elde edilen bulgular doğrultusunda;

- Yöresel lezzetlerin gelecek kuşaklara aktarımının devam ettirilmesi,
- Bu güzel lezzetlerin başka bölgelere tanıtımının yapılması için bu konu ile ilgili yazılı ve görsel materyallerin artırılması,
- Bu bölge ile yapılacak diğer çalışmalarda daha fazla ilçe ve köy merkezinin çalışmaya dâhil edilmesi,
- Özellikle köyde yaşayan bireylerin besin gruplarını kendilerinin üretmesi için belediyeler ve devlet tarafından özendirme çalışmalarının yapılması,
- Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Bursa ve ilçelerinin sadece Bursa kebabı, İnegöl köfte ve kestane şekeri ile değil diğer yöresel yemekleri ile de Gastronomi Turizmi merkezi haline getirilmesi önerilebilir.

KAYNAKLAR

- Aksoy, M., & Üner, E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*, 2013 30(8) 5049-5063
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Çelik, D. Y. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri. *Milli Folklor Dergisi*, 86, 127-139.
- Çetin, A. (2006). "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", *Milli Folklor*, cilt 1, S.18, ss. 107-117.
- Demirel H. (2017). Gıda, Kültür ve Değişim yüksek lisans dersi ders notları, Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara.
- Düzgün, E., Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü Culinary Culture from Mesopotamiat. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 41, 47.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, kültür ve turizm: kültürel turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15(1-2).
- Fendal, D. (2012). Türkiye'deki Kahve ve Mutfak Kültürünün Dönüşümü Üzerinden Küreselleşme Sürecinde Küresel ve Yerel Kültürün Etkileşim ve Eklemlenişi. *İLETİŞİM*, 147-180.
- Fieldhouse P. (1991). Food and Nutrition Customs and Culture, Chapman and Hall, London.
- Goode (Judith), 2005, 'Yemek', 'Milli Folklor Dergisi', 17:67, s.172-177
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim: Düünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak.

Kaplanoğlu, R. Bursa'da Balkan Göçmenleri. (yyy),(yty).

Kılıç, S.,& Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies*, 7, 2.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3).

Kültür ve Turizm Bakanlığı, "Kültür", <http://www.kultur.gov.tr/TR,96254/kultur.html> (Erişim Tarihi: 30.03.2017, 22:04).

Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).

Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(18), 273-283.

Turhan, Ş., Vural, H., & Erdal, B. (2013). Bursa tarımının sosyo-ekonomik yapısının analizi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(1).

SÖZLÜ KAYNAKLAR

1. Rezzan Ürüt – 1939 Mudanya Merkez (Bursa) doğumlu – ile 16.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
2. Ayten Baydan – 1943 Kemalpaşa Merkez (Bursa) doğumlu – ile 14.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
3. Feriha Ayhan - 1945, Pınarbaşı (Bursa) doğumlu - ile 14.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
4. Sevim Oktay – 1944 Çağlayan Köyü (Bursa) doğumlu – ile 16.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
5. Cevriye Yıldız – 1948 Bademli Köyü (Bursa) doğumlu – ile 16.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
6. Gülten Savaş – 1949 Cumalıkızık Köyü (Bursa) doğumlu – ile 16.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
7. Hüsniye Ulus – 1950 Konaklı Köyü (Bursa) doğumlu – ile 14.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
8. Ayşe Koçuk – 1953 Değirmenciler Köyü (Bursa) doğumlu – ile 13.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
9. Selmin Topal – 1954 Mudanya Merkez doğumlu – ile 16.04.2017 tarihinde yapılan görüşme
10. Emine İlkan – 1955 Günaybudaklar Köyü doğumlu – ile 18.04.2017 tarihinde yapılan görüşme

Extensive Summary

A Field Research on Eating and Drinking Culture of Bursa and its Change

Introduction

Culture is the way of life and thought that constitutes a person's identity through art, beliefs, customs and

behaviors, which are different from other societies and continue to change since the past (Ministry of Culture and Tourism, 30.03.2017, 22:04).

The culture is a synthesis of a combination of many different items (Emekli, 2006). One of the most important of these different items is eating and drinking behaviours. Eating and drinking behaviors of the most basic needs of people have shaped the culture of eating and drinking over time by being influenced by factors such as religious beliefs (Beşirli, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012; Kızıldemir ve diğerleri, 2014), customs (Çelik, 2010) geographical conditions (Sağır, 2012), development of technology (Fendal, 2012), interaction with different societies (Aksoy ve Ünver, 2016), socio-economic levels (Goode, 2005), lifestyles (Çetin, 2006) that societies adopt (1991; Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015). Eating and drinking culture is related to the form of presentation of the dishes, cooking utensils and cooking items used by a community when preparing a meal (Albayrak, 2013). Briefly, eating and drinking culture is all about practices related to eating and drinking behaviors of a community (Talas, 2005). Bursa is one of the most important cultural symbols of Turkey with its food, culture and local dishes. Besides Bursa has a long history and natural beauty that can sustain its existence on a day- today basis. Bursa has international flavors such as Bursa kebab, İnegöl köftesi, chestnut candy, as well as regional flavors that are not known in many different regions. However, in literature there are very few written sources for eating and drinking culture in Bursa region. For this reason, this research was planned and carried out with the aim of determining the eating and drinking culture of Bursa and revealing the changes that are taking place today.

Method

The sample of the research consists of 10 women who were born and raised in Bursa and are over 50 years old. The semi-structured interview form developed by Demirel (2017) was used to collect the data. The answers for each question posed in the interview form are categorized. Then the descriptive analysis was conducted to evaluate Bursarian food culture and daily change.

Findings and Results

According to the results of the research, it has been determined that past meals were baked in stone quarries or cousins, and nowadays, built-in or set-top cookers are used.

In the past, soil, copper, aluminum containers were used for cooking, but nowadays teflon, steel and pressure cookers have been used. In the past, food was consumed with wooden spoons from a single container, but nowadays, everyone has their own plate, metal cutlery, knife. It has been determined that all the food groups consumed in the past in the region are consumed nowadays but these food groups were formerly produced by the local people and nowadays they are purchased from the markets and that the beverages consumed in the past are replaced with sweetened beverages.

As a result of the research, the preparation of regional dishes such oğmaç çorbası, Bursa mumbarı, ciğer sarma, kaçamak, cevizli lokum, pıdeli köfte, kabak çırpması, cantık, tahanlı pide, yeşil domates yemeği, tavuk kapama, çullama, manav mantısı, yumurta dolması, kemal paşa tatlısı, cennet künkü, was also determined. It was determined that these local dishes were still made today as they were in the past.

Recommendations

In the direction of the findings obtained, the following can be suggested;

- Transfer of local flavors to future generations can be continued.
- In order to promote these fine flavors to other regions, the written and visual materials related to this subject can be increased.
- More work to be done in this area in the future can involve more districts and villages.
- Especially, nutritional groups of individuals living in villages can be encouraged by municipalities and the state to produce them.